

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

**ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ
І МОРЕПРОДУКТІВ**

products passed safety standards for potential contaminants. Regarding to the fish consumption, Journal of the American Medical Association (2006) reported that the benefits of fish intake generally far outweigh the potential risks.

The richest dietary source of omega-3 fatty acids is oily fish such as herring, sardines, salmon, anchovies, mackerel and menhaden. Krill oil is also a good source of PUFA and its effect on human health is similar to fish oil's effect. Flaxseed (or linseed) and its oil are perhaps the most widely available botanical source of the omega-3 fatty acids. Linseeds are much cheaper than animal sources and good for people who do not consume meat.

Eggs can become good source of PUFA if chicken has diet rich in omega-3 fatty acids. It can be diet of greens and insects, flax and canola seeds. It also can be fish oil or seaweed or marine algae but consumers complain that such eggs can have a fishy taste. There also was discovered that meat and milk from grass-fed cattle have higher content of PUFA and vitamins than ones who was grain-fed or grain-finished. The meat can also enriched with PUFA by adding grains high in omega-3, such as flax, chia, and canola in cattle's diet. Global food companies have launched bread, mayonnaise, pizza, yogurt, orange juice, children's pasta, milk, eggs, popcorn, confections, and infant formula fortified in omega-3 fatty acid.

Scientific director – Ph. D., docent Patyukov S.D.

SECONDARY FISH RESOURCES AS SOURCES OF VALUE FOOD FIBERS

**Parelulko V.S., student of the «magistr» education level, TPPKZET faculty
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa**

Currently there is a destroying of the nutrition structure of the population of Ukraine, which is the main harmful factor to our health. There is deficiency of vitamin C, vitamins A and B complex, selenium minerals among the biggest part of Ukrainians. In addition to the micronutrient deficit, that covers all of the population, there is also a chronic deficiency of full protein in the diet, especially among children and the elderly people. In that way at the present step, the most important and priority task is to adjust the nutrition of the population of Ukraine.

One of the main directions of state policy in the field of healthy eating is the creation of technologies of new food products with a given composition and regulated physico-chemical properties.

Fish, possessing exceptionally high nutritional qualities, occupy an important place in our diet. The immutability and special value of fish and seafood in children's, curative and dietary nutrition is determined by their well-balanced chemical composition. Above all this is a source of valuable protein that differs in properties from proteins of warm-blooded animals. The main difference is in their best digestion by enzymes of the human gastrointestinal tract and high degree of digestibility (95-98%). Fish meat and seafood contains little coarse connective tissue. It is dominated by complete proteins of muscle tissue, which, acting on the digestive glands, contribute to the release of a large amount of juice. As a result, fish and sea-

food are digested for 2.5-3 hours. That is why fish and seafood are recommended as an integral part of the diet of people suffering from various diseases, as well as healthy ones.

From the world-wide practice it is known that in the process of fish processing up to 30% of non-food wastes are formed, which mainly utilize (intestines, skin, scales, bones, etc.), which leads to environmental contamination. However, some secondary raw material is a source of collagen, which is used in various industries. In recent years, the collagen is becoming a fashionable product that returns the youth of the skin, brings hair, health to the cells and joints. However, in medicine and pharmaceuticals, collagen has been widely used for quite some time.

The physiological effect of collagen can be attributed to food fibers. As the main protein of connective tissue, collagen plays a leading role in the implementation of its functions, and especially the most important of them - reparative, that is, the ability to heal.

Another property of collagen is the action orientation, since collagen stimulates spontaneous aggregation of platelets and is an effective haemostatic agent, it is easy to form complexes with many medicinal and biologically active substances.

Fish secondary resources can be used as an additive for the production of molded fish products. The introduction of collagen concentrate contributes to the improvement of the structure by increasing the index of wetting and fat-retaining ability.

That is why collagen proteins play the role of dietary fiber, which allows positioning collagen- containing foods as complete and multifunctional.

Scientific director – Ph. D., docent Manoli T.A.

КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

**Савчак Є.М., студент ОКР «Бакалавр» факультету ТХПМКЗетаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

М'ясо та м'ясопродукти відносяться до категорії найбільш цінних продуктів харчування. Компоненти, які входять до складу м'яса, служать вихідним матеріалом для побудови тканин, біосинтезу необхідних систем, що регулюють життєдіяльність організму, а також для покриття енергетичних витрат.

Застосування нітриту натрію (E250) у технології виробництва м'ясопродуктів визначається його комплексним впливом на якість готових виробів. З одного боку, нітрит натрію сприяє утворенню забарвлення, бере участь у формуванні смаку і аромату м'яса, пригнічує життєдіяльність мікроорганізмів. Він застосовується в якості добавки при посолі м'яса та м'ясних продуктів для збереження червоного кольору. Але з іншого боку, нітрит натрію при реакції з амінокислотами при нагріванні під час приготування, а також тривалому зберіганні продукту, утворює канцероген - N-нітрозамін, який сприяє утворенню ракових пухлин.

З огляду на токсичні властивості нітриту і можливість його участі в утворенні нітрозамінів, зміст нітриту натрію в ковбасних продуктах строго регламентується.

У зв'язку з цим метою нашої роботи стало провести теоретичний аналіз, систематизацію та узагальнення літератури з проблеми вмісту нітритів у ковбасних виробках,

PRACTICAL ASPECTS OF ADDING POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN DAILY DIET	
Patiukova N.S.	169
SECONDARY FISH RESOURCES AS SOURCES OF VALUE FOOD FIBERS	
Parelulko V.S.	170
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Савчак Є.М.	171
ЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	172
ПАКУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ «БАР'ЄРІВ» ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	174
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Сиротюк Н.П.	175
КОРИСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ	
Сорокін І.С.	176
ВПЛИВ КОМПЛЕКСНИХ СУМІШЕЙ В СКЛАДІ РОЗСОЛІВ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ СОЛЕНИХ ПРОДУКТІВ	
Яйчук М.М.	177

РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

СПЕЦІАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Антюшко Д.П.	180
THE BIOLOGICAL VALUE OF DIETARY SUPPLEMENTS WITH THE RAPANA BLACK SEA	
Babanina L.O.	181
THE EFFECT OF RED WINE DYES ON HUMAN HEALTH	
Belkin E.S.	182
СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Валевська Л.О., Соколовська О.Г.	183
БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ШЛЯХУ ДО ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ	
Волинська Л.С.	184
ДОСЛІДЖЕННЯ СТАВЛЕННЯ МОЛОДІ ДО ПИТАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГМО В УКРАЇНІ	
Гармаш Л.Г.	185

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**